

## **Specijalan "Giaourtlou" kebab**



### **Sastojci**

#### **Za kebab:**

- 1 kg mlevene govedine
- 1 kg mlevene jagnjetine ili svinjetine
- 4-5 velikih glavica crnog luka, izrendanih pomocu rendu za sir
- (ocedite ih pomocu gaze da biste upili višak tecnosti)
- 90 g prezli
- so
- crveni biber
- aleva paprika

#### **Za sos:**

- 1 konzerva seckanog paradajza, pasiranog u blenderu
- 1 konzerva soka od paradajza
- 1 crni luk srednje velicine, pasiran u blenderu
- 3 kašike ekstra devicanskog maslinovog ulja
- so
- crveni biber
- aleva paprika

#### **Za serviranje:**

- 12 grilovanih pita hlebova
- 6 paradajza srednje velicine isecenih na po 6 delova i grilovanih
- 6 paprika šilja, grilovanih
- 2 velika crna luka, tanko isecena
- 1/2 veze peršuna, sitno iseckanog

- so i sveže samleven biber
- 3 tetrapaka jogurta, pomešanog u ciniji dok se ne dobije gusta, ujednacena smesa
- 6 kašika svežeg, kvalitetnog putera, otopljenog ali ne pregorelog

## **Priprema**

**Kebab:** Stavite sve sastojke u ciniju i dobro mesite najmanje 15 minuta (što duže mesite sastojke, to je laganiji sastav kebaba). Ostavite smešu u frižideru 2-3 sata. Napravite 19 dugackih kebaba i grilujte ih u rerni (ukoliko ih pecete na roštilju, treba da su na štapicima). Pažljivo ih pecite da bi kebabi zadržali svoju vlažnost.

**Sos:** Stavite sve sastojke za sos u tiganj i kuvajte na tihoj vatri oko 30 minuta dok se sos ne smanji za tri cetvrtine.

**Serviranje:** Stavite dve prepecene pite isecene na cetvrtine na jednu stranu tanjira. Sa druge strane stavite tri kebaba, grilovani paradjz i grilovanu papriku.

Ukrasite crnim lukom i peršunom, zacinite i prelijte jogurtom kebab i paradajz. Sipajte punu kašiku otopljenog putera a zatim i sos tako da je ceo tanjir pokriven.

Poslužite uz osvežavajuću salatu.